

MUITO FÔFO



INGREDIENTES

- 9 OVOS
- 400 GR DE AÇÚCAR
- 300 GR DE FARINHA
- ÁGUA DE 6 MEIAS CASCAS DE OVO DEU CERCA DE 140 GR
- 3 COLHERES DE SOPA FÉCULA DE BATATA
- 20 GR DE FERMENTO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Colocar acessório bater com ovos e açúcar bater vel 7 / 35 graus / 15 min.

2. Depois programar novamente vel 6 / 35 graus / 1 mim, e pela bocal da taça ir juntando a água tépida.

3. Numa taça de vidro juntar as farinhas e fermento mexer bem e adicionar o preparado de ovos e envolver com vara de arames... prefiro...

5. Untar uma forma alta com spray e levar ao forno os primeiros 10 minutos a 200 graus depois reduzir para 180°C até fazer teste do palito...

7. Encontram aqui:<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/muito-fofo.html>
